

Suma Shake

Détergent désinfectant acide concentré

Description

Suma Shake D10.3 est formulé à partir d'extrait végétal, 100% biodégradable et recommandé pour un usage quotidien.

Suma Shake D10.3 est un détergent désinfectant concentré pour le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces alimentaires ainsi que pour les circuits des machines à lait, à glace, et à chantilly.

Caractéristiques

- Recommandé pour une utilisation quotidienne
- Convient à tous type d'eau
- Sans parfum ni colorant
- 100% biodégradable

Bénéfices

- Efficace contre un large éventail de micro-organismes, contribue à améliorer la sécurité alimentaire
- Réduit l'impact sur l'environnement

Mode d'emploi

Machines à glace et autres machines à boissons :

Suivez les instructions de nettoyage recommandées par le fabricant de l'équipement

Nettoyage par pulvérisation :

1. Remplir un pulvérisateur de 750ml avec de l'eau et une dose de 10ml Suma Shake D10.3
2. Eliminer les résidus avant d'appliquer le produit
3. Pulvériser la solution sur une lavette puis appliquer sur la surface à traiter
4. Laisser agir 5 minutes en fonction de l'effet biocide recherché
5. Rincer et laisser sécher à l'air libre

Nettoyage en seau :

1. Doser 10 ml de Suma Shake D10.3 par litre d'eau (chaude) dans un seau
2. Eliminer les résidus avant d'appliquer le produit
3. Appliquer la solution à l'aide d'une lavette
4. Laisser agir 5 minutes en fonction de l'effet biocide recherché
5. Rincer et laisser sécher à l'air libre



Suma Shake D10.3

Détergent désinfectant acide concentré

Données techniques

Apparence :	Liquide jaune pâle
pH pur :	2
Densité relative (20°C) :	1.08
Viscosité (20°C):	<50 mPa.s

Ce document a une valeur informative et ne constitue en aucun cas une base légale

Recommandation de stockage et de manipulation

Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et de stockage du produit sont disponibles sur la Fiche de Données de Sécurité, accessible sur Internet : <https://sds.sealedair.com>

Compatibilité du produit

Selon les conditions d'utilisation recommandées, Suma Shake D10.3 est adapté pour une utilisation sur tous les matériaux couramment rencontrés en cuisine.

Normes

- Bactéricide selon la norme EN1276 à une concentration de 1%, en condition de saleté et en 5 minutes de temps de contact
- Bactéricide selon la norme EN13697 (bactéricide et fongicide) à une concentration de 1%, en condition de saleté et en 5 minutes de temps de contact
- Levuricide selon la norme EN1650 à une concentration de 1%, en condition de saleté et en 5 minutes de temps de contact

Information environnementale

Suma Shake D10.3 est 100% biodégradable selon le test OECD 301A

Conditionnement

100890299 2x5L